

INFORME DE SALUD SOBRE LA PESCA Y CONSUMO DE PESCADO

INFORME PROVISIONAL ACERCA DE LA PESCA DEPORTIVA PARA LA BAHIA DE SAN FRANCISCO

La Oficina de Evaluación de Riesgos Ambientales a la Salud, la cual es una dependencia de la Agencia de Protección al Medio Ambiente de California (The California Environmental Protection Agency's Office of Environmental Health Hazard Assessment, OEHHA) ha llevado a cabo un desglose preliminar de la información del estudio piloto de 1994 de la Bahía de San Francisco, titulado "Niveles Contaminantes en los Tejidos de los Peces de la Bahía de San Francisco." Los resultados de este estudio mostraron niveles elevados de contaminantes químicos en los tejidos de los peces. Basándose en estos resultados, OEHHA decidió emitir un informe provisional al consumidor que cubre a ciertas especies de peces de la Bahía.

- Los adultos deberán limitar su consumo de pesca deportiva de la Bahía de San Francisco a, cuando mucho, dos comidas por mes.*
- Los adultos no deberán consumir róbalo listado (striped bass) que mida más de 35 pulgadas.
- Aquellas mujeres embarazadas o con posibilidad de embarazarse, o que están amamantando, así como los niños menores de 6 años no deberán consumir este tipo de pescado más de una vez al mes y, además, no deberán consumir tiburón (shark) grande (de más de 24 pulgadas) o róbalo listado (striped bass) grande (de más de 27 pulgadas).
- Este informe no incluye el salmón (salmon), las anchoas (anchovies), los arenques (herring) y eperlano (smelt) que se pesque en la Bahía; ni otro pez del mar pescado como deporte ni pesca comercial.

Este informe suple al informe existente del róbalo listado en la Bahía, pero no revoca el informe recientemente emitido para el área de Richmond Harbor Channel.

Aquellos individuos que cumplan con estas instrucciones provisionales estarán protegiéndose de los posibles efectos negativos que causan los niveles de sustancias químicas que se descubrieron en los peces durante el estudio. Los científicos de OEHHA también tienen unas sugerencias muy simples para pescar y consumir pescado de la Bahía de San Francisco: (1) varíe los lugares en donde usted pesca, (2) consuma porciones mas pequeñas de diferentes variedades de pescado en vez de grandes cantidades de una sola especie que puede tener un nivel más alto de contaminación, (3) limpie y sáquele las tripas al pescado, consuma únicamente las porciones de los filetes, (4) depelleje y quítele la grasa al pescado, (5) hornee, cocine a las brasas o al vapor el pescado sobre una parrilla, (6) descarte el jugo del pescado cocinado.

Esta información provisional acerca del consumo del pescado se emite debido a los problemas de salud ocasionados al exponerse a la pesca deportiva de la Bahía que está contaminada con mercurio, bifenilos policlorinados (PCB), bioxinas y pesticidas como el DDT. Los efectos principales que nos preocupan (por el consumo a largo plazo del pescado) son la posible neurotoxicidad en los fetos que aun están desarrollándose, los infantes y los niños pequeños (por ejemplo, deterioro en el desarrollo mental y motriz), que se relacionan principalmente con el exceso de exposición al metilmercurio o PCB, y el incremento ante el riesgo potencial al cáncer debido al exponerse al PCB, a las bioxinas y los pesticidas. Hay cierta indicación de que el sistema nervioso en los fetos, en los infantes y en los niños pequeños es mas sensible. Debido a esta sensibilidad, se recomienda restringir aún más el consumo de pescado en los niños pequeños, las mujeres embarazadas o que amamantan porque pueden transmitir los contaminantes al feto o al niño.

Aunque este informe se basa únicamente en una revisión preliminar de la información obtenida del estudio, OEHHA decidió que sería prudente el emitir este informe provisional en este momento. Cuando OEHHA junto con otras dependencias gubernamentales lleve a cabo una evaluación más exhaustiva de la información se publicarán informes y recomendaciones más específicas.

Puede obtener mayor información llamando a OEHHA al número (916) 324-7572.

* Se considera que el consumo de una persona de 154 libras (70 kilogramos) es de una porción de 8 onzas de pescado antes de cocinarlo. El tamaño del consumo se deberá ajustar de acuerdo a su propio peso, pero se podría decir que se consume una 1 onza de pescado por cada 20 libras de lo que usted pese. Por ejemplo, un niño que pesa 40 libras consumiría 2 onzas de pescado.